

Krillsuppe erstmalig in Hamburg im Handel

Seit Beendigung der ersten Antarktis-Expedition zur Erforschung des Krills im Mai 1976 war es eine Aufgabe des Instituts für Biochemie und Technologie der Bundesforschungsanstalt für Fischerei, Anregungen und Beispiele für die Verwendungsmöglichkeiten des Krills der Industrie zu geben.

Erstmalig wird nunmehr eine "Krill-Krebs-Suppe" in einem Hamburger Kaufhaus in der Innenstadt angeboten und fand bei einem über den Krill überraschend gut informierten Käuterkreis sehr guten Absatz (750 - 800 Dosen täglich). Die in der mittleren Preisklasse handelsüblicher Krustentier-Suppen liegende Krillsuppe enthält in 400 ml 50 g Krillfleisch in Form einer Farce.

Zur Ermittlung des Geschmacksniveaus wurde diese Krillsuppe neben 4 anderen Krustentier-Suppen des Handels aus verschiedenen Preisgruppen verschlüsselt von 6 Institutsangehörigen sensorisch bewertet. Außer diesen genannten Konserven kamen zwei weitere im Institut zubereitete Krillsuppen zur Beurteilung. Hierfür wurden zubereiteten legierten Trockensuppen mit gering ausgeprägtem Eigengeschmack 20 % Kochkrillfarce zugefügt und mit passenden Gewürzen geschmacklich verteinert. Die Beurteilung erfolgte nach dem Karlsruher Schema (9 = beste Note, 1 = schlechteste Note).

In der nachfolgenden Tabelle sind die ermittelten Werte für Konsistenz und Geschmack angegeben. Die Preise beziehen sich auf 100 ml der angerichteten Suppe.

Tabelle: Bewertung verschiedener Krustentier-Suppen

Nr.	Suppenart	Preis/100 ml DM	Konsistenz		Geschmack	
			\bar{x}	s	\bar{x}	s
1	Trockensuppe Steinpilz mit Krillfarce (Institut)	0,12	5,5	0,8	6,5	0,5
2	Trockensuppe "Helle Soße" mit Krillfarce (Institut)	0,22	5,8	1,0	6,5	1,2
3	Krill-Krebs-Suppe (Handelsprodukt)	0,63	6,0	0,9	6,5	1,4
4	Krabbensuppe (Handelsprodukt)	0,41	6,7	1,5	5,8	1,5
5	Krebssuppe (Handelsprodukt)	0,41	7,3	1,2	6,0	1,5
6	Hummersuppe A (Handelsprodukt)	0,66	6,5	1,5	5,2	0,8
7	Hummersuppe B (Handelsprodukt)	2,18	7,3	0,8	5,8	1,6

Die überraschend gute Platzierung aller drei Krillsuppen in der Prüfgröße Geschmack beruht auf einem ausgeprägten und reinen Krustentiergeschmack. Demgegenüber vermißten die meisten Prüfer bei vielen der übrigen Krustentier-Suppen einen typischen Artgeschmack und bemängelten das Fehlen ausreichender Hummer- bzw. Krebsfleischeinlagen. So erinnerte die Hummersuppe B (Nr. 7) in geschmacklicher Hinsicht eher an eine Ochsenchwanzsuppe, während bei der Krebssuppe (Nr. 5) der Gemüseanteil als beherrschende Geschmackskomponente auftrat.

Auffallend ist, daß alle drei Krillsuppen in der Konsistenz schlechter beurteilt wurden als die übrigen Suppen. Dies ist in der mangelnden Sämigkeit begründet. Es sollte jedoch durchaus möglich sein, auch die Krillfarce in eine sämige Grundsuppe einzubetten und somit zu besseren Konsistenzbewertungen zu gelangen.

Die beiden im Institut hergestellten Krill-Suppen (Nr. 1 und 2) beweisen, daß die Verarbeitung des Krills zu schmackhaften Suppen nicht industriell gebunden ist, sondern daß auch Hausfrauen auf schnellem Wege mit Hilfe einer Trockensuppe und Krillfarce preiswert ein Produkt herstellen können, welches in seinen geschmacklichen Eigenschaften mit den handelsüblichen Krustentier-Suppen zu vergleichen ist.

Das nunmehr beginnende Angebot von Krillsuppen im Handel ist ein erster Erfolg bei den Bemühungen der Bundesforschungsanstalt, den Krill bekanntzumachen, sowie die Industrie zur Entwicklung und den Handel zur Vermarktung anzuregen und damit dem Wunsch des Verbrauchers nach handelsfähigen Krillgerichten zu entsprechen.

O. Christians
Institut für Biochemie und Technologie
Hamburg